



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelier.fr](http://www.lahotoiesectionhotelier.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS JANVIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

### DINER

**MERCREDI 4 JANVIER**

**MENU A 27,00 €**

**MENU DIETETIQUE**

COCKTAIL DE CREVETTE

*🍴*

RAVIOLES DE LANGOUSTINES

*🍴*

MAGRET DE CANARD AU POIVRE

LEGUMES A LA VAPEUR

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

SABAYON DE FRUITS EXOTIQUES

### DEJEUNER

**JEUDI 5 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

**BISTROT TRADITIONNEL**

QUICHE AUX POIREAUX

*🍴*

POULET SAUTE FAÇON VALLEE D'AUGE

RIZ CREOLE AUX PETITS LEGUMES

*🍴*

ANANAS FLAMBE

### DINER

**JEUDI 5 JANVIER**

**MENU A 27,00 €**

**LA NORMANDIE**

HUITRES DE NORMANDIE, VINAIGRE D'ECHALOTES

ET PAIN DE SEIGLE ET BEURRE D'ISIGNY

*🍴*

CREME DIEPPOISE ET SES CHIPS DE LEGUMES

*🍴*

POULET VALLEE D'AUGE, POMMES RISSOLEES AU NEUFCHATEL

ET SES POMMES FRUITS CARAMELISEES

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

DUO DE POMMES ET POIRES EN CHAUD FROID

FLAMBES AU CALVADOS

### DEJEUNER

**VENDREDI 6 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

CREME DE MOULES AU SAFRAN

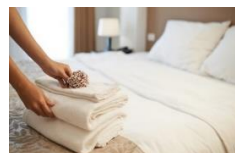
*🍴*

STEAK AU POIVRE, POMMES DAUPHINES ET

BILLES DE LEGUMES GLACES

*🍴*

PECHE MELBA



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelier.fr](http://www.lahotoiesectionhotelier.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS JANVIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

### DINER

**LUNDI 9 JANVIER**

**MENU A -22,00 €**

#### BAR A VIN

TARTE FINE D'ANDOUILLE DE VIRE

*آبوالعنه*

QUENELLES DE SAUMON

*آبوالعنه*

ONGLET A L'ECHALOTE OU TARTARE DE BŒUF

*آبوالعنه*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*آبوالعنه*

BABA BOUCHON AU RHUM

### DEJEUNER

**MARDI 10 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

ŒUFS MIMOSA

*آبوالعنه*

DOS DE CABILLAUD, BEURRE BLANC

RIZ ARLEQUIN

*آبوالعنه*

ANANAS FLAMBE

### DINER

**MARDI 10 JANVIER**

**MENU A -22,00 €**

#### MENU INFLUENCE MAGHREB

CHORBA

*آبوالعنه*

PASTILLA DE LEGUMES

*آبوالعنه*

TAJINE DE POULET, SEMOULE FINE AU CITRON

*آبوالعنه*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*آبوالعنه*

CORNES DE GAZELLE, THE A LA MENTHE

### DEJEUNER

**MERCREDI 11 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

#### MENU AU BUFFET

SAUMON GRAVLAX, TARTINE DE MAGRET FUME,

NEMS AUX PETITS LEGUMES, SAUCE AIGRE DOUCE,

CHAKCHOUKA AUX ŒUFS DE CAILLE,

RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET SA TUILE DE PARMESAN

CREME CATALANE, TARTELETTE AUX NOIX DE PECAN

ET SA CREME AU SIROP D'ERABLE

ANANAS FRAIS ROTI PARFUME A LA VANILLE DE MADAGASCAR



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelier.fr](http://www.lahotoiesectionhotelier.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS JANVIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

### DINER

**MERCREDI 11 JANVIER**

**MENU EXAMEN A 17,50 €**

**(MENU ENTREE, PLAT ET DESSERT  
+ 1 BOISSON COMPRISE)**

**LE MENU EST CONNU QU'A L'OUVERTURE DU SUJET  
AINSI QUE LES MODALITES D'EVALUATION, NOUS  
VOUS SERIONS RECONNAISSANTS DE BIEN VOULOIR  
ACCEPTER CES PARTICULARITES.**

**RESERVATION UNIQUEMENT  
DES TABLES DE 2 COUVERTS**

### DINER

**JEUDI 12 JANVIER**

**MENU A 22,00 €**

**LA BRETAGNE**

*CREME DE MOULES AU CIDRE DE BRETAGNE*

*🌀*

*GALETTE BRETONNE A L'ANDOUILLE DE GUEMENE*

*🌀*

*POULET AU CIDRE DE CORNOUAILLE, POMME PUREE ET  
ARTICHAUTS*

*🌀*

*FROMAGES DE NOS REGIONS*

*🌀*

*KOUIGN-AMANN*

### DEJEUNER

**JEUDI 12 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

**BISTROT TRADITIONNEL**

*FLAMICHE PICARDE*

*🌀*

*AUMONIERE DE LA MER, JULIENNE DE LEGUMES,  
PUREE DE CELERI AU CUMIN*

*🌀*

*ASSIETTE DE FROMAGES*

### DEJEUNER

**VENDREDI 13 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

*ASSIETTE DE SAUMON FUME D'ECOSSE  
ET SES ACCOMPAGNEMENTS*

*🌀*

*IRISH STEW*

*🌀*

*PUDDING ET CUSTARD SAUCE*



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelier.fr](http://www.lahotoiesectionhotelier.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS JANVIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

### DEJEUNER

**LUNDI 16 JANVIER**

**MENU EXAMEN BLANC**

**BTS MHR A 17,50 €**

**(MENU ENTREE, PLAT ET DESSERT  
+ 1 BOISSON COMPRISE)**

**LE MENU EST CONNU QU'A L'OUVERTURE DU SUJET  
AINSI QUE LES MODALITES D'EVALUATION, NOUS  
VOUS SERIONS RECONNAISSANTS DE BIEN VOULOIR  
ACCEPTER CES PARTICULARITES.**

**RESERVATION UNIQUEMENT  
DES TABLES DE 4 COUVERTS  
ET DE 2 COUVERTS**

### DINER

**LUNDI 16 JANVIER**

**MENU A -22,00 €**

**L'ESPAGNE**

TAPAS

*🍷*

POULPE A LA GALICIENNE

*🍷*

PAËLLA

*🍷*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍷*

CREME CATALANE ET CHURROS

### DEJEUNER

**MARDI 17 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

SALADE COMPOSEE

*🍷*

MEDAILLON DE LOTTE SAUCE AU POIVRE  
POMME DE TERRE SURPRISE ET SA BRUNOISE DE LEGUMES

*🍷*

TARTE AU CITRON MERINGUEE

### DEJEUNER

**MERCREDI 18 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

**MENU AU BUFFET**

SAUMON FUME, TARTINE DE MOZZARELLA ET JAMBON DE  
PARME AU BASILIC,

SAMOUSSA AUX PETITS LEGUMES, SAUCE EPICEE, ACCRAS DE  
MORUE ET SON CAVIAR D'AUBERGINES,

WOK DE VOLAILLE, RIZ CANTONNAIS ET LEGUMES MARINES A LA  
SAUCE SOJA

CREME CATALANE, TARTELETTE AUX NOIX DE PECAN

CORNE DE GAZELLE, CHEESE CAKE ET SON COULIS DE KIWI  
SABAYON D'AGRUMES AU MARSALA



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelier.fr](http://www.lahotoiesectionhotelier.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS JANVIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

### DINER

**MERCREDI 18 JANVIER**

**MENU EXAMEN A 17,50 €**

**(MENU ENTREE, PLAT ET DESSERT  
+ 1 BOISSON COMPRISE)**

**LE MENU EST CONNU QU'A L'OUVERTURE DU SUJET  
AINSI QUE LES MODALITES D'EVALUATION, NOUS  
VOUS SERIONS RECONNAISSANTS DE BIEN VOULOIR  
ACCEPTER CES PARTICULARITES.**

**RESERVATION UNIQUEMENT  
DES TABLES DE 2 COUVERTS**

### DINER

**JEUDI 19 JANVIER**

**MENU EXAMEN A 17,50 €**

**(MENU ENTREE, PLAT ET DESSERT  
+ 1 BOISSON COMPRISE)**

**LE MENU EST CONNU QU'A L'OUVERTURE DU SUJET  
AINSI QUE LES MODALITES D'EVALUATION, NOUS  
VOUS SERIONS RECONNAISSANTS DE BIEN VOULOIR  
ACCEPTER CES PARTICULARITES.**

**RESERVATION UNIQUEMENT  
DES TABLES DE 2 COUVERTS**

### DEJEUNER

**JEUDI 19 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

**CUISINE DU MONDE**

*SAUMON FUME, TARTINE DE MOZZARELLA ET JAMBON DE  
PARME AU BASILIC,*

*SAMOUSSA AUX PETITS LEGUMES, SAUCE EPICEE, ACCRAS DE  
MORUE ET SON CAVIAR D'AUBERGINES,*

*WOK DE VOLAILLE, RIZ CANTONNAIS ET LEGUMES MARINES A LA  
SAUCE SOJA*

*CREME CATALANE, TARTELETTE AUX NOIX DE PECAN*

*CORNE DE GAZELLE, CHEESE CAKE ET SON COULIS DE KIWI*

*SABAYON D'AGRUMES AU MARSALA*

### DEJEUNER

**VENDREDI 20 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

*TARTINE DU PECHEUR*

*🍷*

*COTES DE PORC CHARCUTIERE,  
POMMES PONT-NEUF ET TOMATES ROTIES*

*🍷*

*CRUMBLE A L'ANANAS ROTI*



[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelriere.fr](http://www.lahotoiesectionhotelriere.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS JANVIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

### DINER

**LUNDI 23 JANVIER**

**MENU A 27,00 €**

#### **AUTOUR DU POISSON**

GAMBAS FLAMBÉES

*ஜலந*

GOUJONNETTES DE LIMANDE

*ஜலந*

MARMITE DIEPPOISE

*ஜலந*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*ஜலந*

PAIN DE GENES

CERISES AMARENA FLAMBÉES

### DINER

**MARDI 24 JANVIER**

**MENU A -22,00 €**

#### **LES INDES**

SAMOUSSA

*ஜலந*

DAHL DE LENTILLES DE CORAIL

*ஜலந*

CURRY DE VOLAILLE

*ஜலந*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*ஜலந*

GULAB JAMUN

### DINER

**MERCREDI 25 JANVIER**

**MENU EXAMEN A 17,50 €**

**(MENU ENTREE, PLAT ET DESSERT  
+ 1 BOISSON COMPRISE)**

**LE MENU EST CONNU QU'A L'OUVERTURE DU SUJET  
AINSI QUE LES MODALITES D'EVALUATION, NOUS  
VOUS SERIONS RECONNAISSANTS DE BIEN VOULOIR  
ACCEPTER CES PARTICULARITES.**

**RESERVATION UNIQUEMENT  
DES TABLES DE 2 COUVERTS**

### DINER

**JEUDI 26 JANVIER**

**MENU EXAMEN A 17,50 €**

**(MENU ENTREE, PLAT ET DESSERT  
+ 1 BOISSON COMPRISE)**

**LE MENU EST CONNU QU'A L'OUVERTURE DU SUJET  
AINSI QUE LES MODALITES D'EVALUATION, NOUS  
VOUS SERIONS RECONNAISSANTS DE BIEN VOULOIR  
ACCEPTER CES PARTICULARITES.**

**RESERVATION UNIQUEMENT  
DES TABLES DE 2 COUVERTS**





[reservations-lahotoie@ac-amiens.fr](mailto:reservations-lahotoie@ac-amiens.fr) [www.lahotoiesectionhotelier.fr](http://www.lahotoiesectionhotelier.fr)

## LES DEJEUNERS ET LES DINERS JANVIER 2023

**FORMULE BRASSERIE : ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 10,00€**

**FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE : 15,50 €**

**LES DINERS : DE 22,00 ; 27,00 ; 32,00 A 37,00 €**

### DEJEUNER

**VENDREDI 27 JANVIER**

**MENU A 15,50 €**

ŒUFS FARCIS CHIMAY

*🍴*

ESCALOPE DE VEAU NORMANDE, POMMES ALLUMETTES  
ET CHAMPIGNONS SAUTES

*🍴*

DAME BLANCHE ET SES PETITES SURPRISES

### DINER

**LUNDI 30 JANVIER**

**MENU A 27,00 €**

HUITRES PLANCHA AVEC SAUCE CELERI ET MOUTARDE

*🍴*

SHRIMPS COCKTAIL OU  
BROCHETTE DE CREVETTES SENTEUR CITRON ET PISTACHES

*🍴*

GATEAU DE SOLE ET SES GARNITURES DIVERSES

*🍴*

CHARIOT DE DESSERTS  
(SAINT-HONORE – PARIS-BREST – TARTE AU CITRON  
ET FRUITS FLAMBES)

### DINER

**MARDI 31 JANVIER**

**MENU EXCEPTIONNEL A 32,00 €**

**MENU A QUATRE MAINS**

**AU PIANO AVEC LE CHEF DE CUISINE DU PAVILLON BLEU,  
CORENTIN GAVOIS**

SAVEURS MARINE DE NOS COTES

*🍴*

QUAND L'ŒUF FERMIER RENCONTRE LA BETTERAVE

*🍴*

PIGEONNEAU EN DEUX CUISSONS  
DECLINAISON DE LEGUMES DE SAISON

*🍴*

FROMAGES DE NOS REGIONS

*🍴*

LA BIÈRE SE PERD EN DESSERT

# A L'ATTENTION DE LA CLIENTELE.

## CHARTE DE LA TABLE DU RESTAURANT D'APPLICATION.

Il faudra préalablement réserver pour déjeuner ou dîner.

Vous arriverez au restaurant d'application entre 12h00 et 12h30 ou de 19h00 et 19h30 pour optimiser le service et ne pas retarder les travaux pratiques de l'après-midi.

Vous bénéficierez d'un niveau de prestations identiques à ceux de vos restaurateurs habituels pour des prix inférieurs.

Vos mets feront l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service et répondent à des objectifs pédagogiques précis.

Vous serez compréhensifs avec nos jeunes en cours de formation en cas d'imperfections lors de leurs prestations.

Votre repas terminé, vous quitterez les lieux au plus à 14h30 ou 21h30.

Pendant le repas, vos commentaires constructifs, vos questions sur les produits et les recettes seront les bienvenus et nos futurs professionnels de la restauration se feront un plaisir d'y répondre.

## REGLEMENTATION TARIFAIRE

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

## ALLERGENES

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2015, le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs oblige les établissements de restauration à informer les clients de la présence ou non de substances allergisantes.

Merci de nous faire savoir si vous êtes sensible à l'un des allergènes ci-dessous :



Nous tenons également à votre disposition la liste des produits allergisants figurants dans les menus du jour, ceci afin de vous puissiez consommer en toute sécurité.

Veuillez-vous reporter en dernière page afin de prendre connaissance des recommandations particulières : *La charte de la table du restaurant d'application – La réglementation tarifaire – Les allergènes.*